

Merlot N

Appellation Française

Merlot N

Utilisation

Variété de raisin de cuve

Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas. Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes sont petites à moyennes, ailées et les baies sont moyennes. Le Merlot N permet d'obtenir des vins ronds, puissants, riches en alcool et en couleur, relativement peu acides. Ces vins corsés et structurés, avec des tanins cependant assez souples, peuvent suivre un élevage sous bois. Les arômes sont complexes et élégants.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Merlot N est un cépage de vigueur moyenne à forte qui a tendance à émettre beaucoup de rejets et de gourmands. Son port demi-érigé à horizontal nécessite un palissage suffisant. Sa fertilité est bonne et il est préférable de le tailler court. Dans certaines conditions climatiques, les risques de coulure sont réels. Le Merlot N convient bien aux terroirs argilo-calcaires. Il est par ailleurs assez sensible aux gelées d'hiver et de printemps (débourrement précoce) et se montre peu adapté aux conditions de sécheresse intense.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte, - au rameau avec des entre-noeuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, cunéiformes, à cinq ou sept lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert, à base en U avec le fond parfois limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents moyennes à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe très bullé, gaufré et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

